レシピ監修　金澤 賢吾 先生 (辻製菓専門学校)

正岡子規の 21 歳の夏にちなんで、淡い恋の風情を桜餅に込めたレシピです。
こし餡 (あん) の口どけやお餅のふんわりとした噛みごたえを大切につくります。青春の味をどうぞ召し上がれ！

材料 ～ 桜餅 (関東風 12 個分) ～

＜生地＞

白玉粉	5g	
上白糖	40g	あらかじめふるっておく
薄力粉	100g	(寒梅粉とあわせて) ふるっておく
寒梅粉	10g	無しでも可。その場合は水②の量を 30ml にする 菓子材料店、インターネットなどで購入可
水①	120ml	
水②	50ml	寒梅粉を用いない場合は 30ml

＜その他＞

小豆こし餡	300g	およそ 25g ずつ 12 個分に計りわける
桜の葉の塩漬け	12 枚	菓子材料店、インターネットなどで購入可
食用色素 (水紅色)	適量	
サラダ油	少量	焦げつく場合のみ使用

＜道具＞

テフロン加工のホットプレート	テフロン加工のフライパンでも代用可

作り方

■あらかじめ小豆こし餡をつくり、できれば一晩ねかせておく。
※桜餅用小豆こし餡の作り方は別 PDF を参照ください。
(こし餡やその材料となる生餡 (なまあん) は菓子材料店や和菓子屋さんなどで手に入れることもできます)。
■生地づくりで使う水は、段階に応じて水分量を調節するため、水①と②にあらかじめ計り分けておく。
■砂糖、粉類はあらかじめふるっておく。

下準備

Step1 ステップ1

桜葉の塩漬けは流水で振り洗いしたのち、30 分ほど水に浸して塩抜きをする。その後布巾で水気を取り、密閉容器かラップフィルムにとって準備しておく。
※乾燥させると、みずみずしさがなくなるので注意。

Step2 ステップ2

小豆こし餡 300g をおよそ 25g ずつに分割し、俵形に丸めた餡玉 (あんだま) を 12 個作る。
※清潔なぬれ布巾で常に手を拭きながら作業する。
※できあがりは乾燥防止にラップフィルムをかけておく。

作り方

焼く　かまどのオキテ　～ 恋は粘るが皮は粘るな！ ～

Step1 ステップ1

白玉粉に水①の水をスプーンで少しずつ加え、まずは耳たぶぐらいの固さまでダマが出来ないようにこねる。

Step2 ステップ2

白玉粉の粒が感じられなくなるまで指でたんねんにすりつぶす。

Step3 ステップ3

水①の残り全量を少しずつ加え、さらっとした液になるまで混ぜる。はじめは手でのばしながら、途中からは泡立て器を使うとよい。

Step4 ステップ4

ステップ3にふるっておいた上白糖を加え、泡立て器でよく混ぜる。

Step5 ステップ5

ふるった粉類 (薄力粉、寒梅粉) を加え、泡立て器でダマが出来ないように手早く混ぜ、どろっとした状態にする。
※寒梅粉がなければ、薄力粉のみでよい。その場合、次に加える水②の量を 30ml に変える。

Step 6 ステップ6

水②全量を一度に加えて、さらに泡立て器で手早く混ぜ、さらっとした状態にする。粉のダマがなく、滑らかな生地になったら完了。固ければ水で調整する。

Step 7 ステップ7

生地を食用色素で淡い桜色に着色する。色を濃くし過ぎないように、竹串を使いほんの少量を差し入れては混ぜて様子を見るとよい。
※焼くと色は多少薄めになる。

生地を焼き、仕上げる

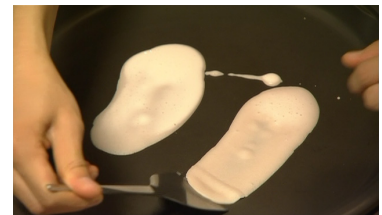
Step 1 ステップ1

ホットプレートを 140℃ぐらいに熱し、試し焼きをする。生地を少量流し、表面が半乾きになったら裏返す。焼き色がつかない程度が適温の目安。
※焦げつく場合はサラダ油をごく薄くのばす。

Step 2 ステップ2

いよいよ本番。生地をレードルですくい、背の部分を使って長さ約 15cm、幅約 6cm に流し、焼き色がつかない程度の温度で 12 枚焼く。

Step 3 ステップ3

表面が半乾きになれば、裏返し、さっと乾かす程度に焼く。

Step 4 ステップ4

焼き上がれば、くっつかないように巻きすなどに並べて冷ます。
※巻きすがなければ布巾やケーキクーラーなどで代用可。

Step 5 ステップ5

皮が適度に冷めたら、先に焼いた面が下になるように手の平に置き、餡玉をのせて巻く (先に焼いた面が桜餅の表になる)。

ステップ 6

塩抜きした桜の葉の表側にステップ 5 の巻き終わりを下にしてのせて巻く (桜餅の表に見えるのは葉の裏側になる)。
桜餅の出来上がり！

食べごろと保存方法

お餅が固くなるため、作った当日が食べごろ。
密閉容器に入れるかラップフィルムを使って保管する。

桜餅（関西風）

レシピ監修　金澤 賢吾先生（辻製菓専門学校）

もち米を原料とする道明寺粉を使う関西風桜餅のレシピです。
こし餡（あん）の作り方は関東風と同じ。こちらもどうぞ召し上がれ！

材料　～ 桜餅（関西風 15 個分）～

＜生地＞

材料	分量・備考
道明寺粉（四つ割）	200g 菓子材料店、インターネットなどで購入可。
ぬるま湯 (35℃位）	250ml
上白糖	40g

＜その他＞

材料	分量・備考
小豆こし餡	225g およそ 15g ずつ 15 個分に計りわける。
桜の葉の塩漬け	15 枚 菓子材料店、インターネットなどで購入可。
食用色素（水紅色）	適量
シロップ	適量　水 2: 砂糖 1 の割合で煮溶かし冷ましたもの。 餅を丸める際の手水として利用。

作り方

Prepare 準備

■あらかじめ小豆こし餡をつくり、できれば一晩ねかせておく。
　※桜餅用小豆こし餡の作り方は別 PDF を参照ください。
　（こし餡やその材料となる生餡（なまあん）は菓子材料店や和菓子屋さんなどで手に入れることもできます）。
■桜の葉の塩漬けは関東風と同様に塩抜きして準備しておく。

下準備

小豆こし餡 225g をおよそ 15g ずつに分割し、丸い餡玉（あんだま）を 15 個作る。
※清潔なぬれ布巾で常に手を拭きながら作業する。
※出来上がりは乾燥防止にラップフィルムをかけておく。

作り方

Step 1 ステップ 1

分量のぬるま湯を、食用色素で薄い桜色に着色し、道明寺粉を加え、色むらが出来ないように木杓子でボウルの底からしっかり手早く切り混ぜる。

※色を濃くし過ぎないように、ほんの少量から色づけして様子をみるとよい。

Step 2 ステップ 2

ステップ 1をラップで密閉し、水分がなくなるまで 15～20 分蒸らす。しっかり蒸らすことで、道明寺粉生地の固さが均一化する。

Step 3 ステップ 3

蒸らし上がりはこのような状態になる。

Step 4 ステップ 4

蒸し器にらしてかたく絞ったさらしを敷き、ステップの道明寺粉生地を移し、強火で 20 分蒸す。

Step 5 ステップ 5

蒸しあがり後すぐにボウルに移して上白糖を加え、粒を潰さないよう木杓子を使って切るようにして混ぜる。

※熱いうちに上白糖を加えることで糖分が生地に浸透しやすくなる。
※混ぜすぎると粒が潰れ、粘りが出てしまうので注意。

Step 6 ステップ 6

ぬらしてかたく絞ったさらしの上に移し、粗熱を取る。手にシロップ (水 2: 砂糖 1) をぬり、生地を軽く折りたたんで分割しやすいようにまとめ、30g ずつに分割する。

※生地が冷めない間に作業する。冷めると固くなってしまう。

Step7 ステップ 7

ステップ 6 の生地を丸め、生地を手の平の親指の下あたりで押さえて平らにし、餡玉をのせる。
※作業中、適宜手水のシロップを用いるとよい。

Step8 ステップ 8

手の平で生地を回すようにしつつ、一方の指で餡を押さえながら生地を包み上げるようにする。口をすぼめながら包み、親指と人さし指でしっかり押さえ、口を

Step9 ステップ 9

口が閉じたら、手の平で丸く形を整えたのち、俵形に成型する。

Step10 ステップ 10

準備した桜の葉の表側にステップ9をのせて巻く。
関西風桜餅の出来上がり。

食べごろと保存方法

お餅が乾燥して固くなるので、作った当日が食べごろ。
密閉容器に入れるかラップフィルムをかけて保管する。